



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ÇİLEK PUDİNGLİ TOPLAR

1 paket Pakmaya Çilekli Puding
1 lt süt (5 su bardağı)
8 yemek kaşığı irmik
6 yemek kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı tereyağı
1 su bardağı hindistancevizi tozu

Pudingi, sütü, irmiği, şekeri tencereye alın. İyice çırpın. Orta ateşte, sürekli karıştırarak yoğun bir kıvam elde edene kadar pişirin.

Ocaktan almadan birkaç dakika önce tereyağını ilave edin. Birkaç taşım kaynatıp ocaktan alın. Arada bir çırpma teliyle karıştırıp soğumaya bırakın.

Karışım soğuyunca ceviz büyüklüğünde toplar yapıp Hindistan cevizine bulayın. Buzdolabında 1-2 saat dinlendirdikten sonra servis yapın.

